Topfen- Mohn Knödel

60 g Butter

60 g Staubzucker

Schaumig schlagen

Eier und Dotter beigeben

Topfen unterheben

Toastbrot beigeben

Orange-Zitronenzeste

Vanille

Rum

150 g Eier

40 g Dotter

800g Topfen

Ca.700g Toast entrindet gekuttert

Teig ca. 50 Minuten rasten lassen

Knödel Formen und in Kochendes Wasser einlegen.

Mohnfülle

250g gemahlener Mohn

75g Zucker

20g Honig

100g Biskuitbrösel

4cl Rum

Zimt

½ Zitronenabrieb

200ml Milch

* Mohn anrösten Zucker und Honig dazu geben und weiter rösten
* Biskuitbrösel beigeben und mit Rum ablöschen
* Zimt und Abrieb dazu und mit Milch aufgießen
* Köcheln lassen bis feste Masse entsteht
* Auskühlen lasen und Kugeln formen
* Topfenmasse mit den Kugeln füllen und einkochen.